



Möhrenkonfitüre

Zutaten für 6 Gläser:

800 g. Möhren
3 St. unbehandelte Orangen
2 St. unbehandelte Zitronen
1 St. frischer Ingwer (ca. 3 cm)
500 g. Gelierzucker (2:1)

außerdem:

6 Einmachgläser à 250 ml

Zubereitung:

Die Einmachgläser mit kochendem Wasser ausspülen. Den Ingwer und die Möhren schälen und fein raspeln. Die Orangen und Zitronen halbieren und den Saft auspressen. Mit Ingwer, Möhren und Zucker mischen. In einen Topf geben und eine Stunde ziehen lassen. Dann zum Kochen bringen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Gelierprobe machen. In die Einmachgläser füllen und fest verschließen. 10 Minuten kopfüber auf den Deckel stellen und abkühlen lassen. Umdrehen und vollständig erkalten lassen. Kühl und dunkel lagern.

Apfel-Tomaten-Marmelade

Zutaten:

1 kg Äpfel
500 g Tomaten (frisch)
370 g Gelierzucker (2:1)
1 Teelöffel Zimt gemahlen

Vorbereitung:

Äpfel und Tomaten waschen und trocken reiben. Äpfel vierteln, die Kerne entfernen und klein schneiden. Tomaten halbieren und auch klein schneiden.. Saubere Gläser mit Schraubverschluss bereitstellen.

Zubereitung:

Tomaten in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Apfelstücke zugeben und alles weich kochen. Immer mal wieder umrühren. Sollte keine Flüssigkeit mehr im Topf sein immer mal wieder schlückchenweise Wasser zugeben und rühren. Wenn alles schön weich ist mit einem Pürierstab pürieren. Das Apfel-Tomaten-Püree esslöffelweise durch ein Sieb streichen. Danach bleibt ca. 745 g Püree übrig, deshalb die 370 g Gelierzucker.

Püree in einen großen Topf geben, Gelierzucker und Zimt zufügen und gut verrühren. Alles zum Kochen bringen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Gelierprobe machen.

Fertige Marmelade in Gläser füllen und mit dem Deckel gut verschließen. 5 Minuten auf den Deckel stellen, wieder umdrehen und gut abkühlen lassen.



Bratapfellikör

Zutaten:

2 St. Äpfel
2 Essl. Honig
1 St. Vanilleschote
2 St. Zimtstangen
1 St. Sternanis
100 g brauner Zucker
500 ml Weizenkorn
500 ml naturtrüber Apfelsaft

Zubereitung:

Äpfel waschen, trocknen, entkernen und vierteln. Die Äpfel in eine Ofenform geben, mit Honig übergießen und bei 200 Grad etwa 10 Minuten backen.

Die gebackenen Äpfel in eine verschließbare Dose geben. Eine aufgeschnittene Vanilleschote, Zimtstangen, Sternanis und den braunen Zucker dazugeben und alles mit dem Weizenkorn übergießen.

Den Likör nun gut verschlossen 2 Wochen im Kühlschrank lagern. Ab und zu mal umrühren, damit sich der Zucker löst.

Nach 2 Wochen den gesamten Liköransatz in einen Topf geben und den Apfelsaft darüber gießen. Alles einmal aufkochen.

Die Gewürze und Äpfel aus dem Likör nehmen. Den Likör abseihen und den noch warmen Likör in Flaschen abfüllen.

Erdbeerlikör

Zutaten:

200-250 g kleine, sehr reife Erdbeeren (sehr gute Monats- oder Walderdbeeren)
200-250 g weißer Kandis
1 Flasche Weizenkorn

Zubereitung:

In eine möglichst bauchige Flasche die gewaschenen und gut abgetropften Erdbeeren und den Kandis füllen. Den Weizenkorn darüber gießen und einige Wochen durchziehen lassen. Den Likör durch ein Haarsieb gießen, in Flaschen füllen und nochmals einige Wochen ruhen lassen.

Ein Tipp: Die Erdbeeren eignen sich wunderbar zur Bowle.



Bratapfel-Konfitüre

Zutaten:

- 1 kg Äpfel
- 100 gr. Mandelstifte
- 20 gr. Butter
- 50 ml Rum
- 500 gr. Gelierzucker 1:2
- Saft von 1 Zitrone
- 2 Zimtstangen
- Mark von 1 Vanilleschote
- 150 ml Apfelsaft
- 100 gr. Rosinen

Zubereitung:

Äpfel in kleine Würfel schneiden, Mandeln in einer Pfanne rösten. Butter erhitzen, Äpfel anbraten, mit Rum ablöschen, restliche Zutaten außer den Mandeln zugeben und 5 Min. kochen lassen. Mandeln zugeben, anschließend sofort in Gläser füllen, verschließen und 5 Min. auf dem Kopf stehen lassen. Die Bratapfel-Konfitüre kann man im Kühlschrank einige Wochen aufbewahren.



Kornelkirschen-Marmelade

Zutaten:

- 1300 gr. Kornelkirschen, heiß gewaschen
- 1 Btl. Gelierfix (3:1, für je 350 gr. Zucker und 1 kg Frucht)
- 1 gestr. EL. Ascorbinsäure oder Zitronensäure
- 350 gr. Zucker
- nach Bed. Kirschsafft oder Apfelsaft oder Weißwein
- evtl. Zimt-Stangen
- evtl. Vanillepulver

Zubereitung:

Die Kornelkirschen verlesen, heiß abspülen, abreiben mit wenig Wasser oder Saft weich kochen. Noch leicht heiß durch ein Sieb passieren. Es bleibt etwa 1 kg Kornelkirschenmus übrig. Die Kerne entsorgen oder auf gut Glück im Garten verbuddeln.

Das Kornelkirschenmus, evtl. mit Saft oder Weißwein auf ein Kilo ergänzt, aufkochen. Inzwischen Zucker, Gelierfix und Ascorbinsäure vermengen. Wenn das Mus kocht, das Gelierfix-Ascorbinsäure-Zuckergemisch unterrühren, kochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Inzwischen etwa 6 Twist-off-Gläser (à 350 ml Inhalt) vorbereiten. Heiß waschen, die Deckel mit kochendem Wasser übergießen. Wenn gewünscht, in einige Gläser 1 Stück Zimtstange oder 1 Prise Vanillepulver geben.

Das heiße Mus sofort in die vorbereiteten Gläser bis knapp unter den Rand einfüllen. Die Deckel sofort verschließen, auf einem feuchten Tuch abkühlen lassen.

Kürbis-Apfel-Marmelade

Zutaten:

- 700 gr. Kürbisfleisch
- 300 gr. Äpfel
- 3 Pck. Vanillezucker
- 500 gr. Gelierzucker (2:1)
- 2 Pck. Zitronensäure

Zubereitung:

Kürbis und Äpfel klein schneiden. Bis auf die Zitronensäure mit allen anderen Zutaten in einen großen Topf geben. Sprudelnd mehrere Minuten kochen lassen. Dann erst die Zitronensäure zugeben und unterrühren. Gelierprobe machen und randvoll in vorbereitete warme Gläser füllen. Den Deckel aufdrehen und 5 Min. auf den Kopf stellen.



Kornelkirschen-Likör

Zutaten:

- 350 gr. Kornelkirschen, sehr reife
- 150 gr. Kandiszucker, braunen
- 1 Zimtstange
- 1 Vanilleschote aufgeschnitten
- 1 Fl. Rum, weißen (0,7 l) mind. 40 %ig.

Zubereitung:

Die Kornelkirschen säubern und, wenn noch vorhanden, vom Stiel befreien. Dann die Kornelkirschen leicht anritzen oder zerdrücken und in ein Ansatzgefäß hinein geben und alle oben aufgezählten Zutaten dazu geben.

Das Ansatzgefäß, welches aus Glas und durchsichtig sein sollte, auf die Fensterbank stellen und 6-8 Wochen oder länger unter öfterem schütteln, stehen lassen. Am intensivsten und besten wird der Likör, wenn er länger als 1 Jahr steht.

Dann den Likör abseihen und in entsprechende Flaschen umfüllen verschließen.

Brombeerlikör

Zutaten:

- 500 gr. Brombeeren
- 250 gr. Zucker
- 1 Ltr. Schnaps 40%iger Korn oder weißer Rum

Zubereitung:

Brombeeren waschen, abtrocknen lassen und in ein großes verschließbares Gefäß füllen, Zucker und Schnaps zugeben, umrühren und gut verschließen. Bei Zimmertemperatur 14 Tage stehen lassen, täglich umrühren, damit sich der Zucker löst.

Den fertigen Likör in eine schöne Flasche gießen. Beeren für was anderes verwenden z.B. Dessert.